



仕様

地域：ニュージーランド

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：8°C

容量：750ml

説明

鶏肉料理やクリーミーなパスタと完璧にマッチ

ティスティングノート 淡い麦わら色。熟した核果のアロマを示し、ほのかなオークを伴う。味わいはリッチでバランスが良く、たっぷりとした核果、メロン、シトラスの風味が幾重にも重なり、美しい口当たりと余韻を与えている。鶏肉料理やクリーミーなパスタと完璧にマッチする。

合う料理 シーフード、チキンと好相性。

葡萄品種 シャルドネ 100%

サステイナブル認証 SWNZ

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土質ローム

葡萄畠の位置 ネルソン

気候 海洋性

地質 粘土質土壌

収穫 機械

醸造 3月下旬の涼しい朝に収穫。優しく圧搾し、果汁は温度を上げて発酵。酵母の濁といっしょに10ヶ月間熟成され、完全なマロラクティック発酵を経て、瓶詰を行う。

酸度 7.0 g/L

PH 3.40g/L

残糖度 2.00g/L